

～ グランド ハイアット 東京 2024 Spring ～  
完全受注生産でつくるマンゴースライスを幾重にも重ねた繊細なケーキや  
タヒチ産バニラなどプレミアム食材でつくる愛らしいケーキが登場  
「母の日フラワーケーキ」コレクション



都会の喧騒にそびえ立つダイナミックなラグジュアリーホテル、グランド ハイアット 東京(東京都港区、総支配人: ロス クーパー)は、5月1日(水)～12日(日)の期間、母の日のギフトに最適な2種類のフラワーケーキを、「フィオレンティーナ ペストリーブティック」にて販売いたします。

完全受注生産でご用意する「フィオーレーレ」は、薄くスライスしたマンゴーを幾重にも重ね、繊細な花びらを表現しています。程よい甘さの生クリームと、スポンジに染み込ませたライチリキュール、そしてみずみずしいマンゴーの香りが合わさり、贅沢な味わいが口いっぱいに広がります。イタリア語で「花が咲く」を意味する「フィオーレーレ」は、まさにパティシエの精妙な手業が可能にする美しいケーキです。

通常のケーキよりもさらに上質な食材でつくる“グランド プレミアム”シリーズの「グランド プレミアム フラワーケーキ」は、最高峰とされるタヒチ産バニラビーンズが香るクレームブリュレや、濃厚なジャージー乳の生クリームなどを贅沢につかっています。仕上げにいちごチョコレートクリームをたっぷり絞りと絞り、フラワーブーケのような愛らしいケーキに仕上げました。「グランド プレミアム フラワーケーキ」は、一緒に召し上がる人数などに合わせてお選びいただけるよう、ホールサイズとピースサイズの2種類が登場いたします。

世界の製菓大会で優勝・受賞歴を誇るペストリーチームがひとつひとつ心をこめてご用意する華やかなフラワーケーキが、お母さまや大切な方へ感謝の気持ちを届ける「母の日」に華やぎを添えます。

## ■ フィオレンティーナ ペストリーブティック (1階 ペストリーブティック)

提供期間：2024年5月1日(水)～5月12日(日)

提供時間：10:00～21:30

公式WEBサイト：

<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/fiorentina-pastry-flower-sweets/>

商品名 / 価格(税込)：

### ・フィオリーレ(直径 約12cm) 10,800円 ※要3日前予約

上品に甘く香るライチリキュールを染み込ませたしっとりとした口当たりの良いスポンジ生地で、細かく刻んだマンゴーを合わせたコクのある程よい甘さの生クリームをサンド。トップには、甘く柔らかでジューシーなフレッシュマンゴーのスライスを、繊細な花びらのように幾重にも重ね、美しいお花を表現しています。仕上げに、ケーキの周りを花模様の薄い羽根チョコレートで囲み、チョコレートでつくる蝶を、甘い香りに誘われて花に止まっているように飾り付けました。完全受注生産により実現する、パティシエの精妙な手業による特別なケーキは、大切な人と分かち合いたい、マンゴーの豊潤な味わいを存分にお楽しみいただける逸品です。



### ・グランド プレミアム フラワーケーキ ピース 約7.5cm 2,200円 / ホール 約12cm 6,200円

通常より贅沢な食材をつかった「グランド プレミアム」シリーズから、母の日限定のフラワーケーキが登場。軽い口当たりのスポンジ生地でジャージー乳の生クリームと最高級とされるタヒチ産バニラをつかったクレームブリュレをサンド。その上には、コクのあるマスカルポーネといちごジュレでつくったドーム型のムースをのせ、仕上げにいちごチョコレートクリームをたっぷりとお花のように絞りました。なめらかなクリームやブリュレの甘さと、甘酸っぱいいちごの味わいが口の中に広がる、愛らしいフラワーケーキは、お母さまをはじめ大切な人への感謝の気持ちを込めた贈り物に最適です。今年は、手土産にもおすすめのピースサイズもご用意し、用途やお召し上がりになる人数に合わせてお選びいただけます。



### 店舗情報：「フィオレンティーナ ペストリーブティック」03-4333-8713 (直通)

〒106-0032 東京都港区六本木 6-10-3 グランド ハイアット 東京 1階ロビーフロア

営業時間：9:00～21:30



※最新の営業時間については公式WEBサイトをご確認ください。

※食材や産地、内容および料金は変更する場合がございますので、ご掲載いただく際は事前にお問い合わせください。

※写真はイメージで、実際と異なる場合があります。あらかじめご了承ください。